



**University of  
Zurich<sup>UZH</sup>**

**Zurich Open Repository and  
Archive**

University of Zurich  
University Library  
Strickhofstrasse 39  
CH-8057 Zurich  
[www.zora.uzh.ch](http://www.zora.uzh.ch)

---

Year: 2018

---

## **«...thinks I to myself»: Zwei Matrosen stärken sich für den Walfang**

Keller, Hildegard Elisabeth ; Burkard, Christof

Posted at the Zurich Open Repository and Archive, University of Zurich

ZORA URL: <https://doi.org/10.5167/uzh-169652>

Journal Article

Published Version

Originally published at:

Keller, Hildegard Elisabeth; Burkard, Christof (2018). «...thinks I to myself»: Zwei Matrosen stärken sich für den Walfang. *Literarischer Monat*, (32):45.

*Kolumne: Die Maulhelden*

*Ausgabe 32 - März 2018*

## «...thinks I to myself»

Zwei Matrosen stärken sich für den Walfang.

*von Hildegard Elisabeth Keller und Christof Burkard*



Wir laden Sie ein ins «Try Pots». Das «Try Pots» ist der «fishiest of all fishy places». Von morgens bis abends kocht dickflüssiger Chowder in den Töpfen: «Chowder for breakfast, and chowder for dinner, and chowder for supper», bis man glaubt, die Fischgräten kämen schon durch die Kleidung heraus. Obwohl hier sogar die Milch nach Fisch schmeckt und das Wirtshausschild an einen Galgen erinnert, gilt es als eines der besten Hotels auf Nantucket. Am Tisch

sitzen zwei Matrosen, die sich im Morgengrauen auf die Suche nach dem weissen Wal machen werden: Ishmael, der weisse Seemann und Erzähler, nimmt mit seinem schwarzen Kumpanen Queequeg einen traditionellen Clam Chowder zu sich. «...thinks I to myself», denkt ersterer laut, als wir uns zu ihnen setzen und schon bald erfahren, wie Queequeg den Gott Yojo befragt und was es für einen richtig guten Clam Chowder eigentlich braucht.

Die Szene stammt aus Herman Melvilles epochalem Roman «Moby-Dick; or, The Whale» (New York, 1851), in dem die Suche nach dem grossen Untier, dem Leviathan, beschworen wird. Sie beginnt im Manhattan des 19. Jahrhunderts, als Ishmael auf einem Walfängerschiff «Pequot» anheuert. Es wird vom einbeinigen Käpt'n Ahab kommandiert, an und unter Deck wimmelt es von seltsamen Gestalten – und man sticht in See, obschon das Schiff nach einem ausgestorbenen Indianerstamm benannt ist. Düstere Vorahnung hin oder her: Der Kapitän will den weissen Wal, der ihm sein Bein geraubt hat.

Der Roman, der zu seiner Publikationszeit meist missverstanden wurde, dreht sich um die Frage, ob ein Mensch sein Leben dazu einsetzen darf, eine tiefe Verletzung, die er in sich trägt, zu rächen – und ihren Urheber unter Aufbietung nicht nur der eigenen Kräfte zu verfolgen. Der Roman bietet die Crew auf der «Pequot» einerseits, Moby Dick andererseits auf, und das unvermeidliche Duell beider Parteien läuft auch in übersteigerter Brutalität ab: Auf der Monumentalbühne des Meeres sehen wir Männer verzweifeln und sterben, aber ihr Anführer bleibt besessen. Er will den Wal ums Verrecken.

Melvilles Roman ist vielschichtig, auch der frühindustrielle Umgang mit der Natur bricht sich in ihm, denn der Glattwal, den Ahab mit einem dunklen Verfahren der Gewinnverteilung im Sinn verfolgt, bedeutet eigentlich die Welt. Melville ist ein Seher aus dem 19. Jahrhundert, der auch uns sieht. Bob Dylan gesteht in seiner Nobelpreisrede, dass Ishmael, der einzige Überlebende, in vielen seiner Songs weiterlebt. Wer den Klassiker in die Hände nimmt, lässt ihn nicht mehr los. Von derselben Magie ist auch der Clam Chowder.

### **Käpt'n Ahabs Clam Chowder**

4 Personen

60 Minuten

Clam Chowder (Suppe mit Muscheln) oder Cod Chowder (Fischsuppe) erinnert an die Vermählung der Elemente in der Küche der Neuengländer. Das Geheimnis liegt in der richtigen Gewichtung von Küsten- und Meeranteil – auf dass Sie entzückt sein werden wie Ishmael: «But when that smoking chowder came in, the mystery was delightfully explained. Oh, sweet friends!»

### Küstenanteil

2 Schalotten, sehr fein hacken in einer grossen Kasserolle gelb dünsten, dazu 4 mittelgrosse festkochende Kartoffeln zuckerwürfelgross geschnitten begeben, anziehen und mit 2 dl trockenem Weisswein ablöschen

4 mittelgrosse Rüebli, schälen und in Streifen schneiden und quer hacken, so dass zehnmal kleinere Rüebliwürfeli entstehen und 1 Bund Suppenselleriekraut (alternativ: einen Teelöffel Selleriesalz) feingehackt begeben

Wenn Flüssigkeit auf null reduziert ist, 3 dl Gemüsebouillon begeben und etwas köcheln lassen, dann 2 dl Milch begeben und nach 25 Minuten Kochzeit den Meeranteil beifügen

### Meeranteil

300 g festkochenden Meerfisch (cod ist Kabeljau) in Würfel geschnitten begeben, zusätzlich 100 g Jakobsmuscheln halbiert (alternativ: gleiche Menge Crevetten) begeben und 7 Minuten fertig garen

Vor dem Servieren einen Becher Crème fraîche und einen Bund feingehackte italienische Petersilie darunterziehen und sehr heiss servieren. Dazu frisches Baguette, Ciabatta oder Pagnol und ein Gläslein Feuerwasser zum Abschluss!

### Hildegard Keller

ist Literaturkritikerin (Literaturclub, Bachmannpreis), Professorin und Autorin.

Sie schreibt und zeichnet sich durch die Literaturgeschichte.

### **Christof Burkard**

ist Jurist und Mediator. Er malt und kocht sich durch die Weltgeschichte.

Keller und Burkard betreiben [www.maulhelden.ch](http://www.maulhelden.ch) (ab 1. Juli 2018).

### **Hildegard Elisabeth Keller**

ist Literaturwissenschaftlerin. Sie lehrt Deutsche Literatur an der Universität Zürich und an der Indiana University Bloomington (USA), ist festes Mitglied im Kritikerteam des «Literaturclubs» (SRF) und seit 2009 Jurorin an den Tagen der deutschsprachigen Literatur in Klagenfurt.

[Alles von Hildegard Elisabeth Keller lesen](#)

### **Christof Burkard**

ist Jurist und Mediator. Er malt und kocht sich durch die Weltgeschichte.

[Alles von Christof Burkard lesen](#)